



*compartimos tus
recuerdos*

BODAS 2026

Estimada pareja.

Muchas gracias por pensar en el Hotel Salamanca Forum como una de vuestras opciones para celebrar vuestra boda.

Sabemos que el día de boda es un día muy especial. Que todo tiene que salir perfecto. Por eso, en nuestro hotel, nos hemos esforzado en definir un conjunto de detalles que os ayudaran a disfrutar de un día muy especial con todo lujo de detalles.

Nuestra experiencia a lo largo de los años nos permite conocer la gran importancia de los pequeños detalles.

Desde el primer momento ponemos a vuestra disposición un asesor único y de plena confianza que os podrá guiar y aconsejar en todo lo referente a vuestro gran día.

En cuanto a la gastronomía, contamos con un equipo de profesionales avalado tanto por los años de trabajo como por la experiencia en este tipo de eventos.

Sin ningún compromiso ninguno, venir a visitarnos para poder enseñaros nuestros espacios. Tanto al aire libre como interiores. Montajes, ceremonia civil, decoración floral, papelería y todo aquello que podáis necesitar. Os mostremos nuestra manera de trabajar y de convertir un evento en único.

Si necesitan despreocuparse y disfrutar de su día dejando toda la organización y desarrollo de la boda en manos de nuestra wedding planner. 40 €/hora de servicio (consultar servicios)

INCLUIDO EN EL MENÚ

- Noche de bodas en nuestra suite con cava y atenciones especiales y Late check out a las 15h
- 2 circuitos de spa
- Decoración floral
- Diseño de papelería (seating y minutas de nuestra galería) para cambios consultar tarifas
- Parking privado para los novios (1 plaza)
- Autobús de 55 plazas para bodas de más 100 invitados adultos (un viaje de ida y vuelta a nuestras instalaciones desde Salamanca.(Para distancias superiores consultar condiciones)
- Tarta nupcial.
- Degustación de 6 personas para bodas de más de 100 invitados(para bodas inferiores consultar)
- Noche y cena de aniversario en nuestro restaurante
- Precio especial en las habitaciones para vuestros invitados

* 90€ habitación doble con desayuno incluido y late checkout a las 13:00H

Las reservas de habitaciones con dichas tarifas se realizarán hasta 1 mes antes del evento. Maximo de habitaciones 20 por evento.

Nuestras promociones

Os ofrecemos un 10% de descuento(solo en precio menú de adulto, no se aplicará en el resto de servicios) si os casáis en viernes o domingo (excepto festivo o puentes) y durante los meses de noviembre a abril.

Para bodas inferiores a 100 pax adultos consultar condiciones.....

COCTEL (75 MINUTOS)

Jamón y cecina con queso tomillo y aove
Tártara de langostino crujiente de maíz tex-mex
Corazón de foie con chocolate blanco y
almendra crocante
Macaron de cabracho
Embutidos ibéricos de nuestra tierra
Salmon marinado en soja, huevas de trucha y
eneldo
Tartaleta de falafel con mus de oca y jamón de
pato
Surtido de cremas frías
Ensaladilla ventresca y cuero
Mini búrguer, barbacoa y kimchi
Tabla de pulpo cachelos pimentón de la vera y
oliva
Bocaditos de morcilla empanada en maíz frito
Won-ton crujiente de carrillera en su jugo
Pollito en adobo y teriyaki
Rollito de bacalao con alioli
Brocheta de pluma ibérica con salsa de
maracuyá
Rulo de queso de cabra y tomate
Crujiente de huevos fritos
Gyozas de gambas
Cazuelita de patatas meneas
Degustación de croquetas
BODEGA
Duración 75 min

**ADEMÁS DE TODO ESTO, OS OFRECEMOS
DISTINTAS ESTACIONES DE COMIDA
DURANTE EL COCTEL COMO PUEDEN SER**

Jamón ibérico de bellota con maestro
cortador 800€ (anual s/m)

Jamón ibérico de cebo con maestro
cortador 550€

Mesa de quesos nacionales e internacionales
con panes variados 7,50€ IVA inc / persona

Preguntadnos por otros puestos
que tengáis en mente!!!!

MENÚ HOYO 19

Coctel de bienvenida (75 min)

Bísquet de bogavante con huevas de Salmon, wakame,
langostino braseado y trompeta negra

Bacalao confitado a baja temperatura
con salteado de boletus Edulis y alioli de ajo negro

Sorbete a elegir

Cordero lechal confitado en aceite de romero, patata trufada
y su demi-glase

Esponjoso de calabaza con almendra, pistacho y chocolate
blanco
con cremado helado

Nuestras pequeñas locuras

Bodega DO Rioja o Ribera del Duero, blanco DO Rueda, aguas,
refrescos , cerveza, café y Cava BrutNature.

125€ IVA INCLUIDO

*También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.

MENÚ SABORES DEL FAIWAY

Coctel de bienvenida (75 min)

Ensalada de rape y langostino tigre con mahonesa de soja

Popieta de Merluza de pincho, mejillones a la marinera y
Gambón parrillero

Sorbete a elegir

Pluma ibérica a la brasa con , patatas asadas al tomillo,
caramelo de vino tinto con miel de caña.

Mus de queso, corazón de violetas y chocolate blanco con
helado

Nuestras pequeñas locuras

Bodega DO Rioja o Ribera del Duero, blanco DO Rueda, aguas,
refrescos , cerveza, café y Cava BrutNature.

132€ IVA INCLUIDO

*También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de
alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.

MENÚ MASTER GOURMETS

Coctel de bienvenida (75 min)

Ensalada de perdiz en escabeche, brotes tiernos,
verdurita de huerta y vinagreta de Módena

Lubina estero parrilla, salteado thai, alioli de lima y
crujiente de curry

Sorbete a elegir

Solomillo de ternera charra, manzana asada a la
canela, cebolla morada y salsa de trufa negra

Chocolate blanco, cremoso de yogur con frutas de
temporada
y helado

Nuestras pequeñas locuras

Bodega DO Rioja o Ribera del Duero, blanco DO
Rueda, aguas,
refrescos , cerveza, café y Cava BrutNature.

143€ IVA INCLUIDO

*También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de
alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.

MENÚ PAR.... A TODA LA VIDA (TODO INCLUIDO)

Coctel de bienvenida (75 min).

Pescado (a elegir)

Lubina estero, tomate confitado a las fina hiervas y gambón
braseado

Lomo de merluza en salsas de carabineros con frutos del mar

Bacalao confitado en aceite de oliva, guiso de hongos y pilpil de
trompetas negras

Sorbete a elegir

Carne (a elegir)

Rulo de cordero lechal con machacón de patata trufada y demi-
glase de su jugo

Pluma ibérica a la brasa, manzana, foie y reducción de vino tinto
Solomillo de ternera charra con cebolla roja, boniato asado y salsa
de oporto

Postre (a elegir)

Chocolate blanco, mus de yogur y frutas de temporada

Mus de turrón, chocolate blanco y negro

Cheescake de cereza

Bodega DO Rioja o Ribera del Duero, blanco DO Rueda, aguas,
refrescos , cerveza, café y Cava BrutNature

Además del cocktail y el menú que más os guste os ofrecemos...

Mesa de jamón durante el cocktail con nuestro maestro cortador,

Mesa de quesos, 2 horas de barra libre,

Discoteca móvil y dj, SGAE obligatoria

Barra de mojitos durante el coctel

Donuts Corner

TODO ESTO QUE OS OFRECEMOS POR165€ IVA incluido

Bodas por debajo de 80 invitados, consultar condiciones

SUGERENCIAS DEL CHEF...

Sorbetes

Limón , infusión de hibisco con ron

Lima con cava y granadina

Mandarina con frambuesas

Piña colada

Mango y pimienta de sichuan

Limón y vodka negro

Gin tonic de fresa y jengibre

Carnes

Jarrete de lechazo a baja temperatura en su jugo con patatas al ajillo
y pimientos verdes fritos

Pluma ibérica con crema de manzana acida, cebolleta francesa glaseada
y salsa Cumberland

Solomillo de vaca, panceta ahumada, foie caramelizado, cebolla roja y
salsa de boletus edulis

Cochinillo a baja temperatura con patatas confitadas y pimientos verdes

Taco de ternera lacada con rustico de patata trufada

Postres

Milhojas de hojaldre con crema, chantillí y frutos del bosque

chocolate blanco mus de yogur y fruta de temporada

Tarta red Velvet

Cheesecake de frutas del bosque

Sacher de chocolate con naranja

Turrón y yema tostada

Bizcocho de pistacho y mango

Ferrero de chocolate

SUGERENCIAS DEL CHEF...

Sorbetes

Limón , infusión de hibisco con ron
Lima con cava y granadina
Mandarina con frambuesas
Piña colada
Mango y pimienta de sichuan
Limón y vodka negro
Gin tonic de fresa y jengibre

Carnes

Jarrete de lechazo a baja temperatura en su jugo con patatas al ajillo
y pimientos verdes fritos

Pluma ibérica con crema de manzana acida, cebolleta francesa glaseada
y salsa Cumberland

Solomillo de vaca, panceta ahumada, foie caramelizado, cebolla roja y
salsa de boletus edulis

Cochinillo a baja temperatura con patatas confitadas y pimientos verdes

Taco de ternera lacada con rustico de patata trufada

Postres

Milhojas de hojaldre con crema, chantillí y frutos del bosque

chocolate blanco mus de yogur y fruta de temporada

Tarta red Velvet

Cheescake de frutas del bosque

Sacher de chocolate con naranja

Turrón y yema tostada

Bizcocho de pistacho y mango

Ferrero de chocolate

MENÚ INFANTIL

Entrantes

Jamón ibérico con surtido de fritos

O

Pasta carbonara o boloñesa con queso

Plato principal

Pechuga Villarroy

O

Hamburguesa de ternera con queso y patatas

Tarta de chocolate con helado

Refrescos y agua

45€IVA INCLUIDO

MENU STAFF 60€

Dichos menus se servirán a partir de los 3 años hasta máximo 12 años.

*También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.

MENÚ TIPO COCTEL (150 MIN)

Aperitivos fríos

Tartar de salmón ahumado con queso y sésamo
Pastel de cabracho con boquerón y regaña
Bombón de foie con crocante y manzana
Mini blini de salmón ahumado con aguacate
Humus de piquillos y sardina ahumada
Cigarrillos de cecina y crema de queso curado
Tártara de langostino con triángulos de maíz
Cucurucho de tomate con mus de hongos y jamón de pato

Aperitivos Calientes

Chups de morcilla y Kikos tostados
Cigarrillos de farinato
Brocheta de pollo con salsa curri
Brocheta de ibérico con salsa pimienta
Sepia en tempura de tinta con alioli verde
Brocheta de langostino con costra de maíz
Degustación de croquetas
Tempura de bacalao con miel

Guisos y Cazuelitas Calientes

Pulpo con crema parmentier
Cazuelita de patatas meneas
Cazuelita de arroz de boletus y parmesano
Guiso de chipirones
Carrilleras ibéricas estofadas

Estación de Gazpachos y cremas frías

Gazpacho de fresa y albahaca
Crema de melón con jamon
Ajo blanco con almendra tostada
Vichissoise de puerros con cebollino y AOVE
Crema fría de aguacate y manzana verde
Blody Mary

Estación de quesos ibéricos y panes variados

Queso curado de leche cruda de oveja
Queso de curado de cabra al tomillo
Queso de cabra al pimentón
Queso Idiazabal ahumado (España)
Queso Brie
Queso Tetilla
Queso Emmental
Queso Torta cremosa
Lomo Ibérico de bellota
Chorizo ibérico de bellota
Salchichón ibérico de bellota
Longanizas ibéricas
Surtido de panes gourmet variados (Acompañado de: mermeladas, membrillo, frutas y frutos secos)

Mesa de Postres, Frutas y Dulces Variados
Bodega, aguas, refrescos, cervezas, café y cava.
2 horas de barra libre, discoteca y Recena

150€ IVA INCLUIDO

CEREMONIA CIVIL

Celebrad en nuestros jardines, vuestro enlace y disfrutad de un entorno perfecto con vuestros invitados

650€ IVA incl

Incluye: decoración floral, sonido, mesa de aguas, moqueta, 50% de sillas de los invitados de la boda

Medios Audiovisuales (por elemento) 100€ + IVA
Consultar precio para otros elementos o decoraciones

En cada celebración se consideran incluidas la música de entrada al cocktail, la de entrada al banquete de los novios, la del corte de tarta y el baile nupcial. El resto de reproducciones estarán sujetas al servicio de un técnico de sonido con un coste de 160 € (iva Incl.) por hora (min 1 hora)

FIESTA Y BARRA LIBRE

(Dará comienzo a las 30 minutos ,como maximo, de servirse el café y los licores, sin excepción)

Dos primeras horas 22€ por total adultos boda

1 hora adicional 12€ por total adultos boda

2 horas adicionales 20€ por total adultos boda

(Mínimo establecido 100 pax por evento).

Hora extra de discoteca (incluye dj y SGAE) 300€

* GINEBRAS: Seagram's, Puerto de Indias, Beefeater, Larios, Tanqueray

*RONES: Brugal, Barceló, Areucas, Bacardi

*WHISKIES: Ballantines, Cutty Sark, JB, White Label

* VARIOS: Vermouth, Pacharán, Cava, Malibí, Soberano, Tequila, refresco, cervezas y zumos.

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

La utilización exclusiva del Restaurante Mirador para celebración de bodas implica un mínimo de invitados de 70 adultos, de no llegar a estos comensales se aplicará un complemento de 2.500 € por la exclusividad

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Durante vuestra fiesta por qué no un Recena???

Es habitual que después de un rato de fiesta nos entre hambre y por ese motivo os ofrecemos la posibilidad de dar a vuestros invitados un picoteo durante la fiesta para seguir animados.

Nuestra Recena pueden ser:

Empanada

Mini hamburguesas de ternera

Hornazo

Pizza jamón y queso

10 € por persona

(100% invitados)

Chocolate con churros 6€/ persona

O bien podemos buscar otras opciones distintas como:
nuestro Carrito Hot Dog (100 unidades + salsas + chip`s) 600€